**Buttercreme (Eclaires, Tartelettes, Torten, Macarons usw.)**

1 Stk. Ei

2 Stk. Eigelb

180 g Zucker

25 g Traubenzucker

250 g weiche Butter

1 Stk. Vanillemark

* Eier und Eigelb schaumig schlagen (kalt)
* Zucker, Traubenzucker und 100ml Wasser aufkochen und auf 121°C kochen
* Dann Zuckerlösung zu Eier geben und kalt schlagen (muss schnell gehen!)
* Auf Eiswasser kalt stellen
* Die Butter unter die Masse rühren – 10 min. ruhen lassen und nochmals kräftig durchrühren

Die Buttercreme lässt sich gut aromatisieren mit 25ml des gewünschten Alkohols.